



**S**icilia e Veneto s'incontrano nel Limoncino **Bottega**. Una inedita "unità d'Italia" grazie alla quale l'azienda trevigiana, dopo una lunga serie di sperimentazioni, personalizza il classico limoncello. Nell'infusione infatti sono presenti alcool e grappa veneta di qualità.

Un distillato che si sposa al meglio con le scorze dei succosi limoni di Sicilia, raccolti e selezionati negli assolati agrumeti dell'isola.

I limoni scelti per la produzione di Limoncino **Bottega** sono coltivati al naturale, senza l'impiego di fertilizzanti e trattamenti chimici.

Una volta colti sono poi sbucciati a mano, così da conservarne al meglio le loro più tipiche caratteristiche organolettiche.

**DALL'INCONTRO  
TRA IL SUCCO  
PRODOTTO CON  
LE SCORZE DEI  
LIMONI E LA  
GRAPPA VENETA  
NASCE UN MIX CHE  
CONQUISTA**



# Limoncino Bottega

## L'estate nel bicchiere

**LIMONCINO™**  
LIMONCELLO  
**BOTTEGA**

*Limoni Sicilia*

**PRODUCT OF ITALY**

Con i suoi 30° alcolici Limoncino **Bottega** è il liquore ideale per soddisfare il gusto di una ampia fascia di consumatori, tra cui le donne e i giovani.

La bottiglia, dal design molto particolare, è stata pensata per un consumatore attento ai prodotti genuini e che nello stesso tempo sa apprezzare la cura dei dettagli estetici.

Limoncino **Bottega** va consumato freddo, come digestivo, ma anche aggiunto nei gelati e nei cocktail. Proprio pensando a quest'ultimo utilizzo l'azienda trevigiana ha anche creato un cocktail speciale, che ha deciso di chiamare "**Bottega Spritz**".

"**Bottega Spritz**" è un long drink dissetante che si propone come una variante del tradizionale Spritz. La scelta giusta per l'estate.

## Bottega Lemon Spritz

### INGREDIENTI

2 parti di Limoncino **Bottega**; 3 parti di Prosecco **Bottega** Vino dei Poeti; una parte di seltz o soda; Ghiaccio; 1/2 fettina di limone; Foglie di menta

**Riempite** un bicchiere da vino a stelo lungo con cubetti di ghiaccio, una mezza fetta di limone e foglie di menta.

**Versate** il Limoncino con un movimento circolare, per evitare che si depositi sul fondo del bicchiere.

**Aggiungete** il Prosecco e finite con una spruzzata di seltz o soda.

